本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社・ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06(202)2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06(652)0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪 06(301)1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2丁2番19号	☎堺 0722(38)1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里町39番6号	☎高槻 0726(71)0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26)3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0729(62)1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41)1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576)5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸夷川虎屋町358	☎京都 075(231)8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1丁目1-1	☎和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市綿屋町4丁目8	☎姫路 0792(85)2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川 0794(21)1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3)2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字南谷680の1	☎草津 0775(62)5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12番11号	☎彦根 0749(22)3131
(長浜営業所	〒526	長浜市高田町3番4号	☎長浜 0749(62)7171

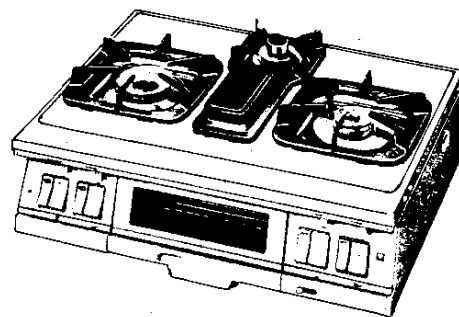
その他大阪ガスサービスショップ

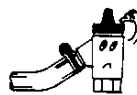
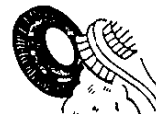
大阪ガス株式会社

大阪ガス

ガステーブルコンロ
取扱説明書 10-888 10-889型

保証書付

型式名　RTS-4G-1L
　　　　RTS-4G-1R

ガス器具をお使いになるときのご注意

ガスゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
ガッチリと

ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元栓も
閉める習慣を

毎日使う
ガスコンロの
バーナなど器具もと
きどきお手入れを

ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

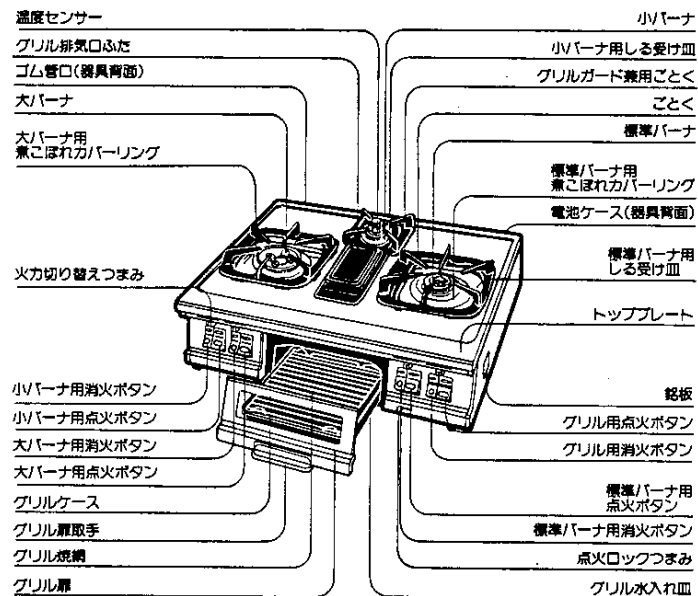
●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合せください。

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

も く じ

各部の名称

※ 図は10-888型です。
10-889型は左右コンロが逆になっています。

特に注意していただきたいこと

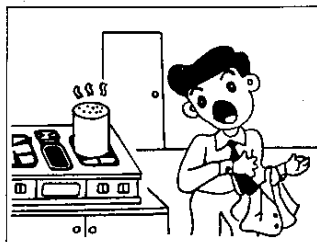
安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

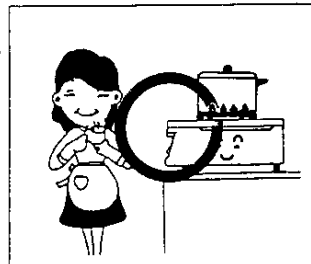
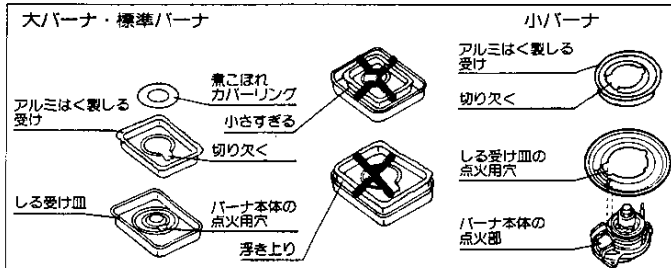
使用ガスについてのご注意

●ガスの種類を確かめてください。
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。

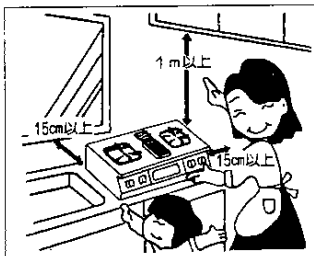
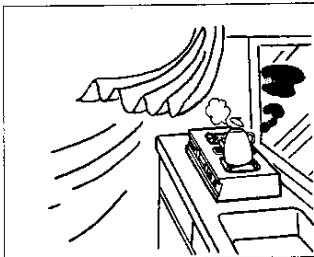
●ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
●転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

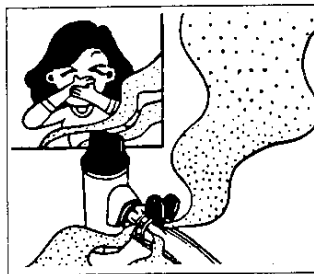
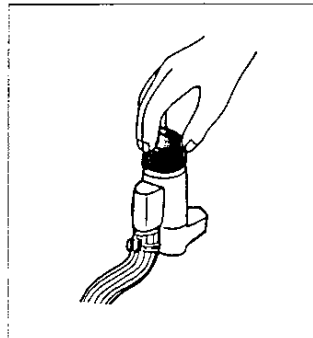
●調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。

市販の補助用具使用についてのご注意

●極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

●しる受け皿の上に市販のアルミはく製しる受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け皿に十分なじむようにしてお使いください。
●アルミはく製しる受けの穴は煮こぼれカバーリングの穴より少し大きめにあけてください。
●アルミはく製しる受けを敷いた上から煮こぼれカバーリングを取りつけてください。このとき煮こぼれカバーリングが浮き上がらないように押しつけて十分になじませてください。（大バーナ・標準バーナ）
●バーナの手前側（小バーナは左側）にあいている穴は点火用の穴ですから、アルミはくの端などで絶対にふさがないようにしてください。点火不良の原因になります。

使用場所についてのご注意

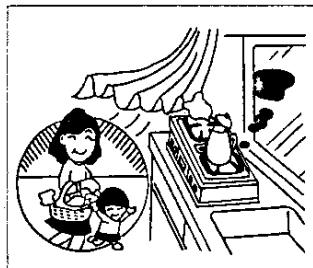
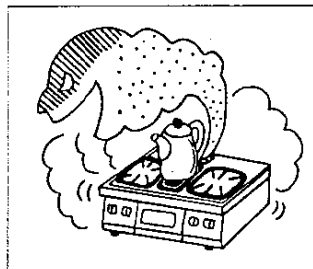
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
  炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
  燃え移る危険があります。
- たなの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。

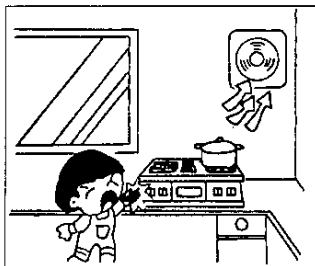
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
  壁が長期間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。

使用上のご注意

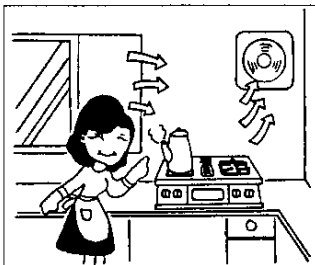
ガス漏れ予防

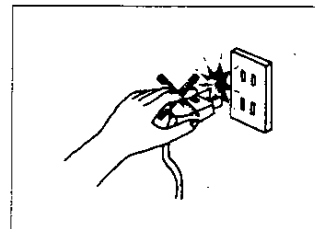
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
  ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。
  ゴム管が古くなりますと、ガス元栓や器具のゴム管口から抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元栓を閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。
  カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因になります。
- 使用後は必ず消火ボタンを押し、消火したことを確かめてください。
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

火災予防

- グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。
  不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの（紙、カーテン、家具、揮発油など）を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。

- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。
  温度が上がりすぎると、油が自然発火し、火災の原因となります。

やけどのご注意

● ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。

換気のご注意

● ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

● ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。

〈ご注意〉
万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他の電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等）火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

● ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓閉止）して十分な点検をお願いします。
〔故障・異常の見分け方と処置方法については30ページをお読みください〕

日常の点検・手入れ

● 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは26ページをお読みください)

● 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。

● 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

設置前の準備と確認

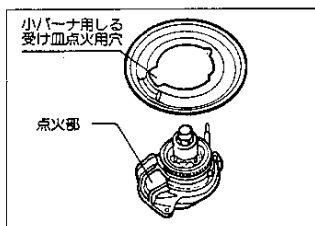
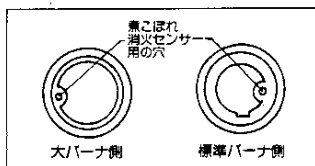
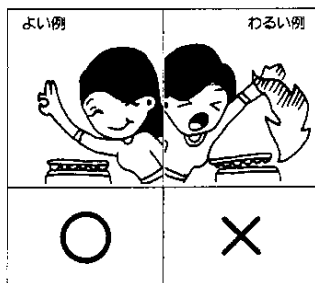
●各部分のあて紙や包装部品を取り除き、〝各部の名称〟のように正しく組立ててください。
●器具銘板の表示ガス（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

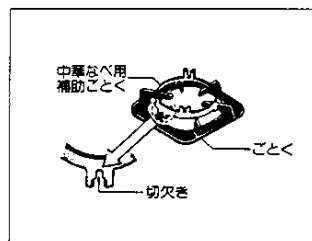
●バーナトップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナ本体より浮き上がらないように2〜3回バーナトップを回して確実にはまっているか確認してください。

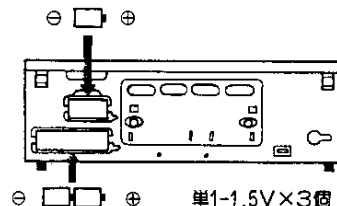
〈ご注意〉
バーナトップは大バーナ、小バーナ、標準バーナの3種類になっていますので間違いのないように取り付けてください。

●煮こぼれカバーリングもバーナトップと同様、左右異なります。内径の大きい方が大バーナ側、小さい方が標準バーナ側です。また、はめ込む時はカバーリングの穴に消火センサーを正しくはめ込み浮き、傾きのないようにしてください。

●小バーナ用しる受け皿はバーナの点火部をふさがないように正しく取り付けてください。

●グリル排気口ふたはグリルをお使いにならないときにグリルガード兼用ごとくの上にのせてご使用ください。

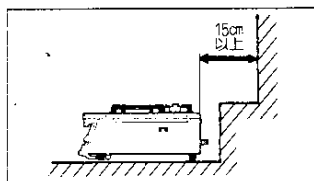
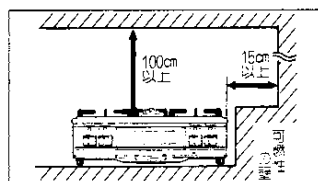
〈ご注意〉
グリルをお使いのときは必ずおとりください。

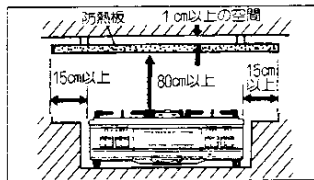
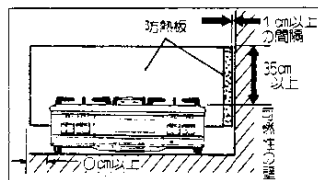
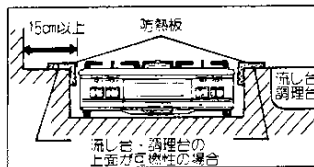
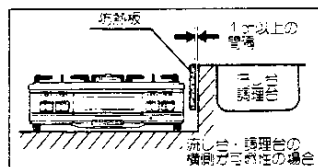
●附属の中華なべ用補助ごとくは中華なべを用いて料理されるとき、なべの安定性を良くするために、ごとくの上にのせてお使いください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。
爪が3本ある方を下にして、切欠きをごとくの爪にはめてください。
調理台の上に底の丸いなべをおくときのなべ敷きとしても使用できます。

●電池ケースは器具の背面にあります。乾電池は3個必要です。それぞれの電池ケースに正しくはめ込んでください。

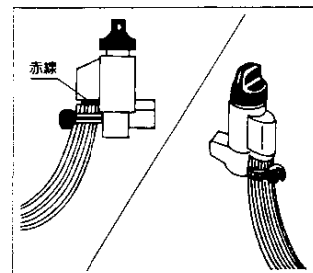
⊖ ⊕
⊖ ⊕ 単1-1.5V×3個

乾電池の交換時期について

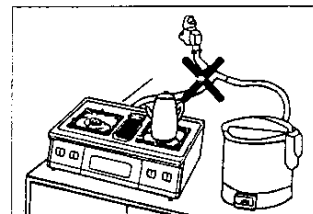
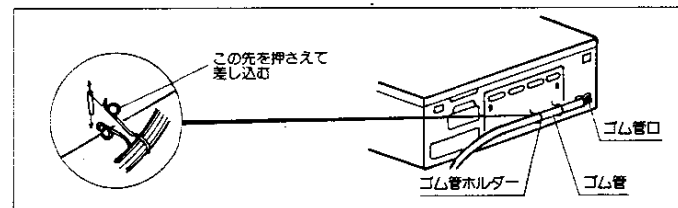
●次のような場合は乾電池を3個全部を新しいものに交換してください。
・点火スパーク音（パチパチ）の間隔が長くなってきた場合。
・小バーナの点火時、点火ボタンを押すとブザーがなる場合（この場合は点火ボタンを離すと消火して小バーナは使えません）

設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気のないところを選んでください。
- **周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合**
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。
（火災予防条例で定められております）

- **可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合**

・図のように必ず別売の防熱板を取り付けて使用してください。(15-100-0084~8)

- 可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合は左下の図のように取り付けてください。
- 可燃性の壁から15cm以上離して設置できる場合でも器具のトッププレートと流し台、調理台などの上面がほぼ同一のときは右下の図のように防熱板で流し台、調理台の上面を保護してください。(15-100-0105)

ゴム管の接続

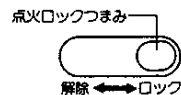
- **ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。9.5mmφ（内径9.5mm）のゴム管を使用し、ガス元栓・器具のゴム管口とも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。**
ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

・ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。

・ゴム管が器具後部を横切る場合は、附属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

使 用 手 順

はじめてお使いのとき

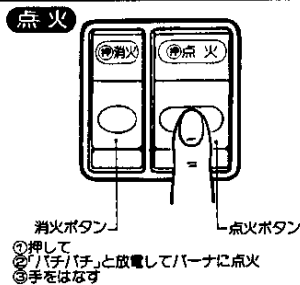
●はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら12～15分のから焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙が出ても異常ではありません。

点火前の準備と確認

●点火ロックつまみを左へスライドして解除の位置にしてください。

〈ご注意〉
点火ロックつまみは左・右こんろ、小こんろ、グリルともすべてが消火の状態で操作してください。左・右こんろ、小こんろ、グリルの中で一つでも点火の状態にあるとロック操作ができません。

●器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
●消火の状態を確かめてから、お部屋のガス元栓を全開にしてください。
●グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水(コップ1杯強約200cc.)を入れてください。

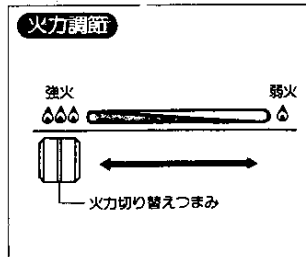
点火(左・右こんろ・グリル)

●点火ロックつまみが解除してあることを確かめてから点火ボタンをいっぱいに押してください。
●「パチパチ」と放電してバーナに点火します。バーナへ火移りしたことを確かめてから手をはなしてください。
●グリル部のみバーナへ火移りしたことを確かめてから数秒間(煮こぼれ消火センサーが働くまで)そのまま押し続けてください。

〈ご注意〉
しばらく使わないで点火するときはゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。

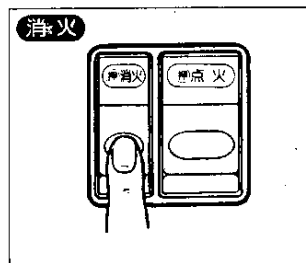
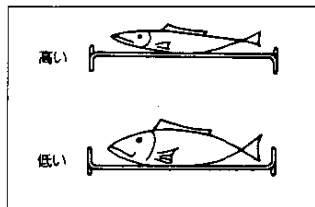
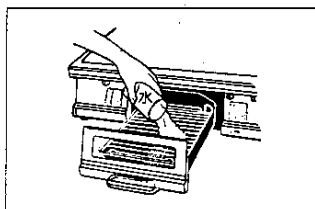
空気調節(左・右こんろ・グリル)

●空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火力調節(左・右こんろ・グリル)

●火力切り替えつまみを「強火」と「弱火」の間でゆっくり操作してください。

消火(左・右こんろ・グリル)

●消火ボタンを押してください。点火ボタンがもどって消火します。

〈ご注意〉
●必ず火が完全に消えたか確認してください。
●消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
●長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、必ずガス元栓も閉めてください。
●消火直後は火傷のおそれがありますので器具に手を触れたり移動させないでください。

グリル部の使い方

- グリル水入れ皿はグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入れ皿の中に入れてお使いください。
- グリル焼網は足の高さが変えてありますので、焼物の種類・大きさにより高い低いのいずれかにしてご使用ください。大きい魚などを焼くときは低い方にしてご使用ください。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切りグリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル水入れ皿を取り出すときは途中で止まるところまで引き出して前の方を少し持ち上げて取り出してください。
- グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水を入れてください。(コップ1杯強約200ccが適量です)
- グリル水入れ皿に水を入れる場合は、グリル扉取手をもち手前に引き出してからコップなどで水を入れてください。ご使用の際はグリル水入れ皿をグリルケース内にあるスライド枠にのせてください。設置位置が悪いとグリル水入れ皿がガタついたり、出し入れの際水がこぼれたりしますのでご注意ください。
またスライド枠は途中で止まる機構を採用していますので焼物の反転、焼き具合の確認が容易にできます。グリル水入れ皿をスライド枠にのせるときは、スライド枠を引き出してから、グリル水入れ皿の前面の補助板をスライド枠にはめ込んでください。

〈ご注意〉
使用時スライド枠、グリル扉ガラスは熱くなりますので直接手で触れないでください。

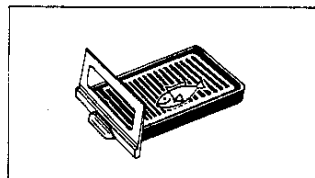
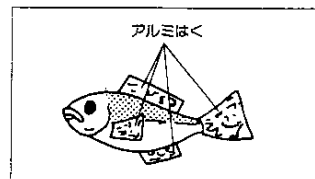
上手なグリルの使い方

●予熱

・表面のこげやすいもの(つけ焼き・照焼き・かす漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼いてください。

・それ以外の魚や肉は、点火後3分~5分は予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこの際グリル焼網にサラダ油を塗って同時に熱しておくと材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。

●魚焼きのコツ

1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
2. こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
3. 一般に、塩を振ったらすぐに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぽくなります。
4. 魚はほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。(裏面は表面より早い時間で焼き上がります)
5. 魚を一尾焼く場合は右図のように、グリル焼網の中央はさけ、バーナの下にくるように、左右どちらかによせた状態でお使いください。

●グリル使用中はグリル水入れ皿を奥にいっぱい押し込んでください。

●続けてグリルを使用する場合は、グリル水入れ皿の水がなくなっていないかたしかめてください。水がなくなると煙が出たり、グリル水入れ皿にたまった脂が燃えることがあります。
水を補充したりする場合、熱い扉ガラスに水がかからないようにご注意ください。扉ガラスが割れることがあります。

小バーナの使い方

●小バーナは通常のこんろとしての使用の他に、なべによる自動炊飯ができます。なべ底の温度を温度センサーがキャッチし自動的にガスを止める構造になっていますが、なべの形状および材質によっては自動消火しないことがありますのでご使用前に注意事項をよくお読みになりお使いください。

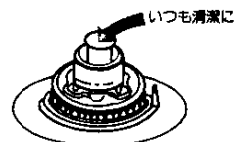
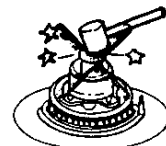
ご使用前のご注意

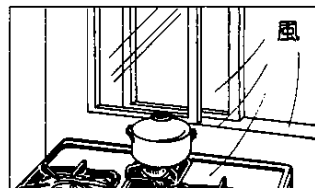
●なべの形状・材質
底の平らな熱の伝わりやすい金属製のなべ（アルミ・ステンレス）をお使いください。

〈ご注意〉
●土なべ、ガラス製、陶器製のなべは使用しないでください。また金属製のなべの場合でもなべ底が凸凹のときは温度センサーが正常に作動しない場合があります。

●ごとくの上にのせるなべは調理物を含んで300ｇ以上にしてください。また、なべをごとくの上にのせるとき、なべの中心と温度センサーの中心と合わせ、なべ底が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

〈ご注意〉
なべ底が温度センサーに密着していないと早く消火したり、遅く消火してご飯がうまく炊けない場合があります。

●温度センサー部について
・温度センサー部に水や煮汁などが付着したときは必ずふきとってください。

・温度センサー部に強いショックを加えたりキズをつけないでください。

●小バーナで炒め物や揚げ物をすると自動消火しますので、高温を必要とする料理は左右のこんろをお使いください。

・バーナに風を当てたり、強い風の吹き込む所では使用しないでください。温度センサーが正常に作動しないことがあります。

点　火

●点火ロックつまみを左へスライドし解除してください。
●なべをごとくの上にのせてから点火ボタンをいっぱいに押してください。「パチパチ」とスパークして点火します。
・バーナへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。

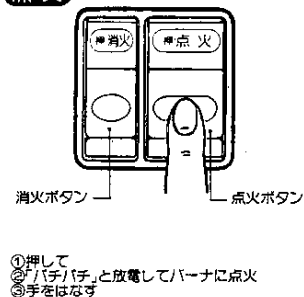
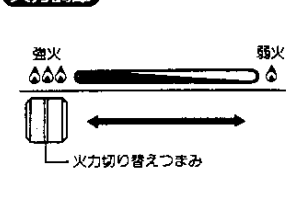
〈ご注意〉
●万一点火しないときは消火ボタンを押して、あらためて点火の操作をしてください。

空 気 調 節

●空気調節の必要のない構造になっています。点火したらそのままお使いください。

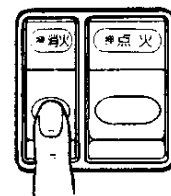
火 力 調 節

●火力切り替えつまみにより、火力の調節が容易にできます。🔥🔥🔥 が「強火」🔥 が「弱火」になっています。火力マークの中間でも使用できます。

〈ご注意〉
炊飯をされる場合は炊飯量により火力調節が異なりますのでP20のご飯の上手な炊き方を参照してください。

消　火

●**手動消火**
・消火ボタンを押してください。点火ボタンがもどって消火します。

●**自動消火**
・ご飯が炊き上がりますと自動消火と同時にブザーが鳴ります。消火したときは必ず消火ボタンを押してください。消火ボタンを押さない場合は、約1分毎にブザーで消火ボタン押し忘れをお知らせします。

〈ご注意〉
●再点火する時は必ず消火ボタンを押してから点火操作をしてください。消火ボタンを押さずにそのまま点火操作すると点火はしますが手を離すとすぐに火が消えます。

ご飯の上手な炊き方

1．なべを選びます。
- なべの容積ー直径18～23cm（米の量の2.5～3倍）
- 底の平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミ・ステンレス）のなべを使用します。

※文化なべが最適です。

〈ご注意〉
なべ底に凸凹があるなべや、土なべ、ガラス、陶器製なべは使用しないでください。

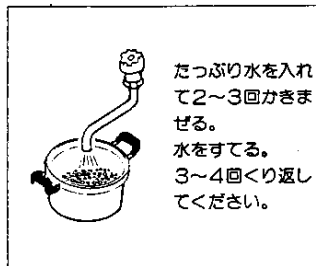
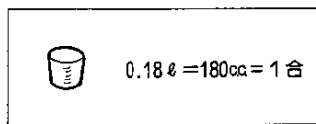
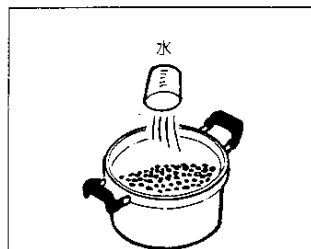
2．お米を計ります。
- お手持ちの計量カップなどで正しく計ってください。（0.18ℓ＝180cc＝1合です）

0.18ℓ＝180cc＝1合

〈ご注意〉
「計量米びつ」によっては、扱い方によって出てくる米の量が違うこともありますので計量カップで一度確かめてください。

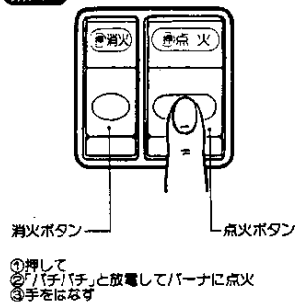
3．お米を洗います。
- 最初はたっぷりと水を入れ、手ばやく2～3回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。この方法で3～4回くり返して洗ってください。
- 芯のないおいしいご飯を炊くため、お米は洗ってから夏は30分程度、冬は1時間程度水につけておいてください。

たっぷり水を入れて2～3回かきまぜる。
水をすてる。
3～4回くり返してください。

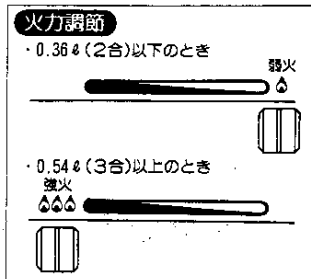
〈ご注意〉
- お米の洗い方が不十分ですと、米ぬかの臭いが残ることがあります。
- お米を「ゴシゴシ」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなったり、おいしくご飯が炊けません。

4．水加減をします。
- お米に加える水の量は、お米のかさの約1.3倍が基準です。
- 水加減は米の質（銘柄、新米、古米）によっても、またなべの種類によっても変わりますので、ご飯のかたさ、やわらかさはお好みに応じ水加減してください。

水加減の目安

米の量（ℓ）	0.18（1合）	0.36（2合）	0.54（3合）	0.72（4合）	0.9（5合）
水の量（ℓ）	0.25	0.46	0.69	0.92	1.15

5．点　火
- なべにふたをして、ごとくの上に正しくのせます。
- 点火ロックつまみが解除してあることを確かめてから点火ボタンをいっぱいに押してください。
- 「パチパチ」と放電してバーナに点火します。バーナへ火移りしたことを確かめてから手をはなしてください。

〈ご注意〉
- 万一点火しないときは消火ボタンを押して、あらためて点火の操作をしてください。
- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- なべ底面についた米粒や水はきれいにふきとってください。
- 温度センサーがなべ底に密着しているか確かめてください。

5. 火力調節

●0.36ℓ(2合)以下のときは火力切り替えつまみを「弱火」の位置にしてお使いください。

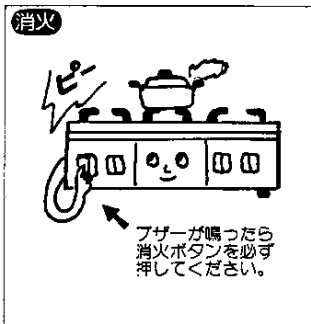
●0.54ℓ(3合)以上のときは火力切り替えつまみを「強火」の位置にしてお使いください。

6. 消　火

●ご飯が炊き上がると自動的にバーナが消火しブザーでお知らせします。

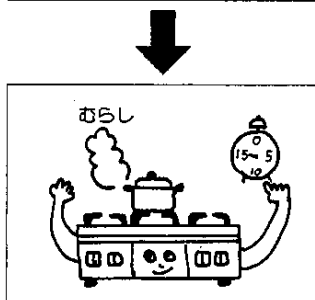
●消火ボタンを押します。

〈ご注意〉

●自動消火しても点火ボタンは元に戻りません。必ず消火ボタンを押してください。

●消火ボタンを押すまで約1分毎にブザーが鳴り消火ボタン押し忘れをお知らせします。

7. むらし

●バーナが消火してからすぐにふたをとりますとおいしいご飯になりません。消火してから必ず15分以上むらしてください。

●むらしが終ったあと、ご飯をよくほぐしてください。

使用時のご注意

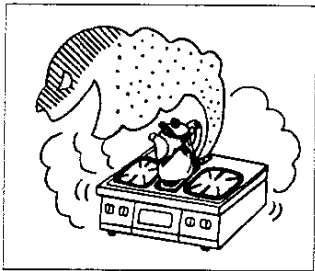
●煮こぼれはバーナや器具を早くいためますのでご注意ください。(一度煮たったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください)

煮こぼれしたときは、必ず完全にふきとってください。

煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

●点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

●グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。

不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

●炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。

煮こぼれ消火センサーについて

●煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。

●こんろ部に付いている煮こぼれ消火センサーは点火時に数秒押し続ける必要のないクイックセッター方式です。
点火及び火移りを確かめればすぐ手を離しても大丈夫です。グリルはクイックセッター方式ではありませんので、バーナに点火後火移りしたことを確かめてから点火ボタンをそのままの位置で数秒間押し続けてください。

〈ご注意〉

●乾電池が消耗すると左右こんろのクイックセッターが働かなくなります。
「パチパチ」という放電間隔が長くなりましたら早めに乾電池を新しいものに取り替えてください。

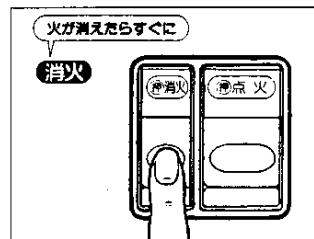
●左右こんろの点火時に手を離すと消火する場合は次のようにしてください。
乾電池が新しい時……………手を離す直前に一旦強く押しつけてください。
乾電池が消耗している時……乾電池を交換するまでの間は点火後3～5秒間点火ボタンを押し続けることによりお使いいただけます。

小バーナ温度センサーについて

●温度センサーはなべ底の温度をキャッチして設定温度になったら自動的にガスを止める装置です。

●温度センサーはなべ底の温度をとらえ自動制御していますが、土なべ・陶器製など熱の伝わりにくいなべ、あるいはなべ底が凸凹の場合は早切れや、遅切れを起こしますので注意してください。

●点火時に「ピー」となって消火する時は乾電池が消耗しています。全部新しい乾電池と交換してください。

煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法

●使用中バーナが消火したときは、すぐに消火ボタンを押しお部屋のガス元栓を「止」の位置にもどし、30ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」及び、次の方法により処置してください。

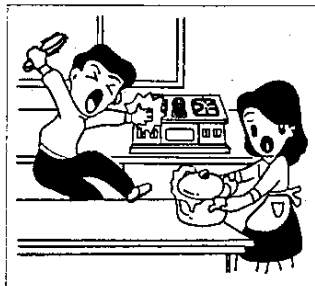
●処置方法

●バーナの火が消えたときは煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが完全に止まるまでに少し時間がかかります。(30秒～1分間程度) バーナの消火に気づいたときは、すぐに消火ボタンを押し消火の状態にしてください。

●再点火される場合は、周囲にガスがなくなるまでしばらく（数分）待ってから「使用手順」に従って点火してください。

日常の点検・手入れ

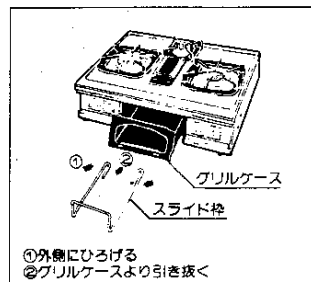
点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元栓を閉じ、器具が冷えてから行なってください。

点　　検

- **安全にお使いいただくためにときどき点検してください。**
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元栓ともゴム管口の赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたり、熱気が当ったりしていませんか。
- ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていないかときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものを置いていませんか。
- バーナトップ、ごとく、煮こぼれカバーリングなどが正しくセットされていますか。
- バーナトップの炎口が煮こぼれなどで詰まっていませんか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。(脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります)
- 湿度センサーが汚れたり、異物がついていませんか。

お 手 入 れ

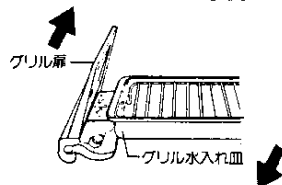
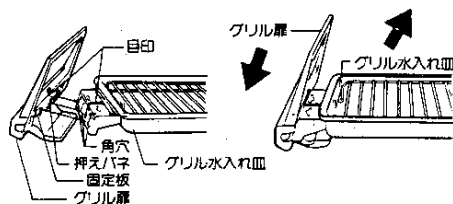
そのつど

- **ごとく・しる受け皿・煮こぼれカバーリング・トッププレート・器体・グリル水入れ皿・グリル焼網・グリルケース・スライド枠**
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

なお、グリルケースは簡単に引き出すことができます。(取り出すときは前の方を少し持ち上げて引き出してください) その際、スライド枠はあらかじめはずしておいてください。

〈ご注意〉
- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- トッププレートは、ホーロー品ですのでかたいものをあてたりすると、きずがつく場合がありますので注意してください。

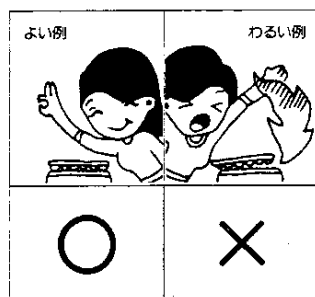
そのつど

●グリル扉
●ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖かいうちに汚れを落としてください。
●グリル扉は、取りはずすことができます。

●取りはずし方
グリル扉とグリル水入れ皿をそれぞれ➡の方向へスライドさせる。

●取り付け方
①グリル水入れ皿のそれぞれの角穴にグリル扉の固定板と押えバネをはめ合わせる。
②➡の方向へスライドさせる。
③グリル扉とグリル水入れ皿との目印が合っているか確認する。

〈ご注意〉
●ガラス・グリル扉取手は、ミガキ砂や金属片金タワシなどで、こすらないでください。グリル扉ガラスにきずをつけると割れる原因になります。

ときどき

●バーナ(こんろ用)
・バーナトップを取りはずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。
目づまりなどで悪くなったバーナは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。

〈ご注意〉
・バーナトップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。
・バーナトップは大バーナ、標準バーナ、小バーナの3種類となっていますので外された場合、間違いのないように取り付けてください。
・バーナトップを取りはずされた場合は正しくセットしてください。(詳しくは8ページ部品の取り付けの項をお読みください)
・バーナ本体の水洗いはやめてください。
中がさびる原因になります。

●煮こぼれ消火センサーおよび温度センサーは固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。
●点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま、点火ボタンを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)
●器具内の配線にはさわらないでください。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのまままお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

原因＼現象	ボタンから手を離すと消火する(左右こんろ)	ボタンから手を離すと消火する(グリル)	ボタンから手を離すと消火する(小バーナ)	点火しない・しにくい	点火用パイロットが消火しない	着火(火移り)しにくい	爆発的に着火する。	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した(左右こんろ・グリル)	使用中に消火した(小バーナ)	グリルの放熱体が十分赤熱しない	炊飯中早切れした	ご飯のこげがひどい	処置方法	参照ページ
ガス元栓の開け忘れ・開き不十分				○		○	○		○	○			○			消火の状態を確かめてからお部屋のガス元栓を全開にする。	12
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ				○		○	○		○	○	○	○	○			ゴム管の折れ・曲がりを直す。	11
点火装置の電極部の汚れ				○												汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。	—
バーナ炎口づまり・空気口づまり						○	○	○	○	○	○	○	○			つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。	29
バーナの取り付け不良						○	○	○	○	○	○	○				点検修理を依頼する。	—
バーナトップの取り付け不良						○	○	○	○	○	○	○				正しく取り付ける。	8
点火操作が適切でない				○												「使用手順(点火)」参照。	12・18
点火ボタンがケースに接触					○											点検を依頼する。	—
点火装置のリード線の接続不良				○												点検を依頼する。	—
点火装置の故障				○			○									点検を依頼する。	—
器具の銘板と使用ガスが不一致				○		○	○	○	○	○			○			点検・修理を依頼する。	—
乾電池が消耗している	○		○	○			○					○				新品と交換する。	9
煮こぼれ消火センサーが作動	○	○	○								○	○				「煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法」参照。	25
器具栓のフィルターづまり				○		○					○	○	○			点検を依頼する。	—
煮こぼれ消火センサーが故障	○	○	○								○	○				点検を依頼する。	—

故障・異常の見分け方と処置方法②

原因＼現象	ボタンから手を離すと消火する(左右こんろ)	ボタンから手を離すと消火する(グリル)	ボタンから手を離すと消火する(小バーナ)	点火しない・しにくい	点火用パイロットが消火しない	着火(火移り)しにくい	爆発的に着火する	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した(左右こんろ・グリル)	使用中に消火した(小バーナ)	グリルの放熱体が十分赤熱しない	炊飯中早切れした	ご飯のこげがひどい	処置方法	参照ページ
なべ底が凸凹												○		○	○	なべ底を点検する。	16
土なべ、ガラス製のなべを使用															○	なべを替える。	16
温度センサーの汚れ															○	汚れをとる。	17
基板の故障			○												○	点検を依頼する。	—
炊飯法(米量・水量)														○	○	正しく計量する。	21
炒め物・焼物などの料理をした。												○				左右こんろを使用する。	17
温度センサーの故障			○									○			○	点検を依頼する。	—
ゴム管内に空気が残っている。				○										○		ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。	12

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

●各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分(ゴム管口など)にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●30ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。

(1) 品　名……(テーブルコンロ)
(2) 品　番……左側面に貼ってあります。（例）
(3) 現　象……(できるだけ詳しく)
(4) 道　順……(できるだけ詳しく)

(N)10-888(U)
大阪ガス株式会社 01

転居される場合

●**ガスには都市ガス13種類およびＬＰガスの区分があります。**
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

保証書について

●**この器具には保証書がついています。**
このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特　　長

1 点火は、押しボタン式の乾電池による連続スパーク点火方式ですので、点火操作が軽快で確実です。

2 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程度かかります。

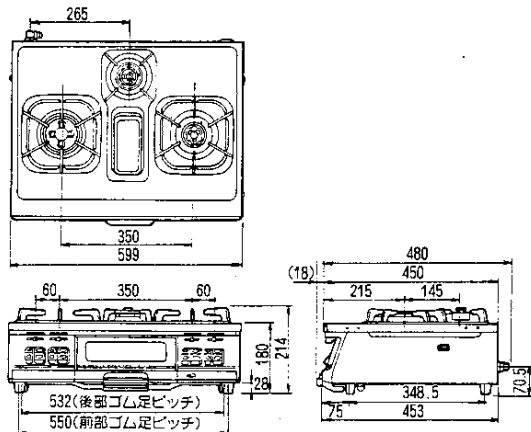
3 中華料理に欠かせない、チャオバーナが付いています。

4 小バーナは、一般的な煮物料理の他に、市販の金属製なべ（アルミ・ステンレス）による自動炊飯ができます。

5 グリル水入れ皿はスライド・ストップ方式の採用により出し入れや盛り付けが楽にできます。

6 煮こぼれカバーリング付きですのでバーナとしる受け部の間から煮汁が落ち込みにくくお手入れも簡単です。

外形寸法図

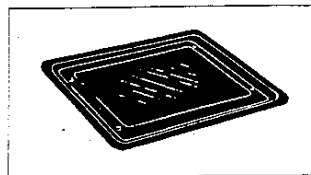
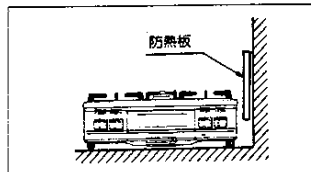
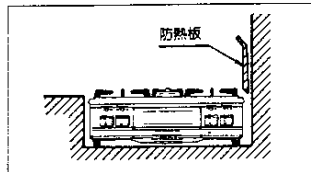
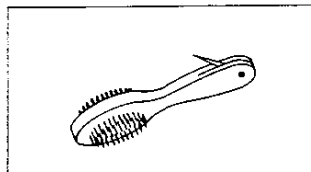
※図は10-888型です。
10-889型は左右こんろが逆になっています。

単位mm

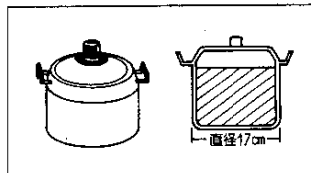
仕様一覧表

品名	10-888	10-889
型式名	RTS-4G-1L	RTS-4G-1R
点火方式	連続スパーク点火方式	
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅599mm奥行498mm	
重量(本体)	15.3kg	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
	大バーナ	標準バーナ	小バーナ	グリル		
都市ガス用 6C(kcal/h)	4100	2300	1100	2050	8500	ガス用ゴム管 9.5mmφ
都市ガス用 13A(kcal/h)	4100	2300	1100	2050	9200	
都市ガス用 6A(kcal/h)	3200	2000	1100	2050	7800	
LPガス用(kg/h)	0.302	0.176	0.095	0.17	0.73	

別売部品のご紹介

次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスショップでお求めください。

●**ちり受け皿**(4)15−100−0080
・器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●**防熱板**(コードNo.：15-100-0084〜8)
・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●**防熱板**(コードNo.：15-100-0089)
・60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。

●**掃除ブラシ**(4)94−100
・バーナが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。

別売部品のご紹介②

●**専用なべ** (4)-15-100-0202
このなべは直径17cmで0.18ℓ（1合）～0.9ℓ（5合）まで炊飯できます。
なべの内面には、水位目盛を表示してありますので水加減の目安にしてください。
水平の台になべを置いて正しく目盛を合わせてください。

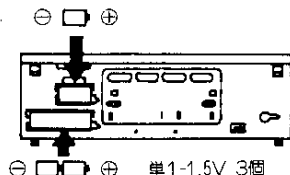
※**水加減は米の質（銘柄、新米、古米）によって多少変わりますので、ご飯のかたさ、やわらかさはお好みに応じ水加減してください。**

おねがい

ガスくさいときは、お部屋の元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）、大阪ガス支社、サービスショップにご連絡ください。

ガステーブルコンロをじょうずにお使いいただくために

電池の交換について

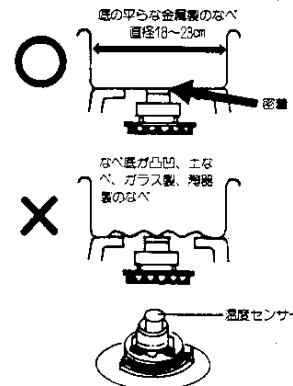
1.この器具は乾電池が３個必要です。
　次のようなときには、乾電池が消耗していますので新しい乾電池に取り替えてください。
- スパーク（パチパチ音）間隔が長くなったとき。
- 小バーナ点火時、点火ボタンを押すとブザーがなる場合。

- 電池ケースは器具の背面右側にあります。それぞれの電池ケースに正しくはめ込んでください。

小バーナについて

1.小バーナは通常のコンロとしての使用の他に、温度センサーを使った自動炊飯ができます。おいしく炊いていただくために、次の事項に留意してください。
- なべの容積…………直径18〜23cm（米の量の2.5〜３倍）
- 底の平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミ・ステンレスなど）のなべを使用してください。（文化なべが最適です）

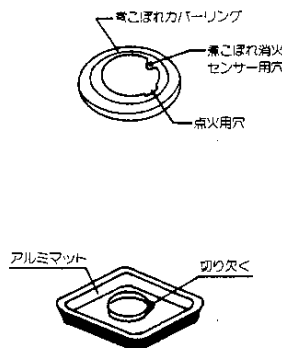
※なべ底に凸凹があるなべや、土なべ、ガラス、陶器製のなべは使用しないでください。

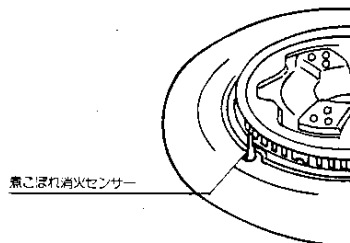
2.小バーナで炒め物や揚げ物をすると自動消火しますので、高温を必要とする料理は左右のコンロをお使いください。

3.温度センサー部はつねにきれいにしておいてください。
　（詳しくは取扱説明書をお読みください。）

市販のアルミマットをお使いになる場合

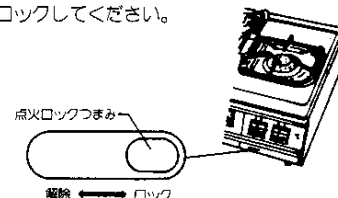
1.煮こぼれカバーリングには点火用の穴が設けてあります。

2.アルミマットを敷く場合には点火用穴の部分に大きく切り欠きを設け穴をふさがないでください。

- アルミマットがバーナに近づいて炎に当ったり点火用の穴をふさぐと点火の際に着火しなかったり不完全燃焼の原因になります。

煮こぼれ消火センサーについて

1.煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどで磨かないでください。

- 煮こぼれカバーリングは確実にセットしてください。（煮こぼれ消火センサーをカバーリングの丸穴に差し込んでください）
　セットを間違いますと点火不良の原因になります。

点火ロック機構について

1.つまみをロックの位置にしますと点火操作ができない安全機構になっています。小さなお子様がおられるご家庭などでは使用されない時は安全の為にロックしてください。

〈ご注意〉
- 左コンロ、右コンロ、小コンロ、グリルともすべてが消火の状態でないとロックはできません。
　ロック位置で点火ボタンをムリに押さないでください。